

Pourquoi arrêtons-nous la consignation de nos bocaux ?



Dans un souci de préservation de l'environnement, les bocaux de nos produits transformés étaient consignés et réutilisés. Or, après 18 mois d'activité, la Conserverie Coopérative de Marcoussis fait le choix d'arrêter la consignation des bocaux qu'elle utilise et vous en donne les raisons **en toute transparence** :

Un frein à l'achat : le montant de la consigne avait été fixée à 1,50 € par bocal, coût répercuté sur le prix de vente, ce qui pouvait être perçu par nos acheteurs comme un surcoût.

Une activité « chronophage » : l'activité générée par la consignation, malgré un faible taux de retour (environ 30 %) est consommatrice de temps et d'espace. Nos salariés vont donc pouvoir se recentrer sur la production des conserves et la gestion des commandes.

Le respect de la réglementation : les normes de la consigne de l'emballage, encadré par la loi n° 89-421 du 23 juin 1989 relative à l'information et à la protection des consommateurs ainsi qu'à diverses pratiques commerciales, font valeurs de références pour notre activité support.

Pour qu'un emballage soit considéré comme réutilisable, il faut qu'il ait été conçu à cet effet (*les fournisseurs sont tenus de garantir la conformité des emballages qu'ils mettent sur le marché à la norme européenne NE 13429 qui définit les conditions de conception et d'utilisation des emballages réutilisables. Le nombre de rotation de l'emballage n'est pas fixe*).

Cependant, après consultation de nos partenaires techniques, il apparaît que l'interprétation de la réglementation est assez floue concernant les moyens de contrôle. L'analyse de nos pratiques (contrôles visuels et tactiles sur chaque unité consignée) ne nous permet pas de garantir à 100 % qu'aucun emballage ne puisse présenter

de micro-altérations non-détectables lors de leur réutilisation. Seul l'emploi de moyens technologiques dédiés et onéreux (type machine à Rayon X utilisée dans l'industrie agroalimentaire) nous permettrait d'être formels, investissement non envisageable à ce jour pour notre association.

De ce fait, et afin d'écartier tout risque sécuritaire, nous faisons le choix de mettre un terme à la consignation de nos bocaux à partir de ce 1er janvier 2016. **Cependant, nous laissons à nos adhérents la possibilité de rapporter leurs bocaux consignés jusqu'à fin février 2016 et de récupérer le montant de la consigne.**

Soucieux de rester fidèles à nos engagements en terme de **développement durable**, nous continuerons à utiliser des bocaux en verre afin de réduire la production des déchets. En effet, la gestion du recyclage de ce matériau permet sa **revalorisation à 100 %** et est donc considérée comme réutilisable : n'oubliez pas de les déposer dans les containers adaptés.



La suppression de la consigne va avoir pour effet immédiat une **baisse tarifaire de nos conserves**. Les prix ont été réajustés en fonction du coût de fabrication et la remise est en **moyenne de 17 %**. **Ces nouveaux tarifs sont applicables dès aujourd'hui dans la boutique de la Ferme des Potagers.**

Nous proposerons prochainement à nos adhérents des points de dépôts de commander nos conserves, via la Feuille de Chou, et d'être livrés en même temps que leurs paniers de légumes afin qu'ils puissent également découvrir ces nouveaux tarifs.



La vie aux Potagers

Mercredi dernier, salariés et administrateurs ont partagé un repas pour fêter la nouvelle année. Patrick PRIGENT a présenté ses vœux puis les joueurs de Djembé ont accompagné danses et chants !



Joseph INGARGIOLA a remis à chacun un panier gourmand contenant les bonnes recettes réalisées par la Conserverie.



La recette de la semaine

Mijoté de topinambours



Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de topinambours, 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 1/2 cuillerée à café d'épices de votre choix (coriandre, muscade, gingembre, curry...), 1 verre d'eau, sel & poivre

Préparation de la recette :

Faites tremper les topinambours et frottez les avec une petite brosse (inutile de les peler) puis coupez-les en cubes.

Faites-les revenir pendant 5 minutes à feu moyen dans l'huile d'olive.

Ajoutez les épices et l'eau.

Couvrez et laissez mijoter pendant 35 minutes en surveillant la cuisson. Salez et poivrez.

Découvrez, augmentez le feu et faites cuire encore 5 minutes, en remuant sans arrêt.

Les topinambours sont prêts quand ils sont tendres et dorés, presque caramélisés.

Ils peuvent se déguster ainsi ou en accompagnement d'une viande blanche par exemple.

Dans votre panier cette semaine

Grand panier : 1 kg de pommes de terre* (chair ferme), 500 g de topinambours, 1 botte de pourpier, 1 botte de blettes, 1 chou, 1 chicorée

Petit panier : 1 kg de pommes de terre* (chair ferme), 1 botte de poireaux, 125 g de mâche, 1 chicorée

Origine : Agriculture France / Catégorie II / Ecocert FR-BIO-01

*ces pommes de terre proviennent de l'exploitation d'un maraicher partenaire du GAB

